



Die Feinschmecker

Qualität aus Meisterhand

UNSERE **EMPFEHLUNGEN** 27.03.-01.04.

Roastbeef am Knochen gereift

100g / 3,29€

Auch "Strip Loin Bone in" oder Rinderkotelett genannt. Unser **regionales Färsenrind** wird **4 Wochen am Knochen in unserer Manufaktur gereift**. Dadurch entsteht ein intensiveres Aroma & ein kräftiger Geschmack. Das Steak ist besonders zart.

Rindergulasch

100g / 1,49€

Mageres Fleisch aus der Keule. Regionales Rindfleisch aus artgerechter Haltung. Ideal zum Schmoren mit Paprika und Zwiebeln.

HAUSGEMACHTES AUS UNSERER FEINSCHMECKER MANUFAKTUR

Grillwurst nach Regensburger Art

100g / 1,49€

HAUSGEMACHT mit frischen Kräutern, Zwiebeln und handgemahlenem Pfeffer.

Katenschinken aus der Pape

100g / 2,49€

Herzhaft, frisch & natürlich - Regionaler Schinken aus dem Hamburger Norden. **Ideal zum ersten Spargel der Saison!**

Auch Online unter: www.diefeinschmecker.de